

# KLASSIKER

„Kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck, den er hinterlässt, ist bleibend.“

Johann Wolfgang von Goethe, 1749-1832, deutscher Dichter der Klassik, Naturwissenschaftler & Staatsmann

## VORSPEISEN

Niedersächsische Hochzeitssuppe mit Eierstich und feinen Klößchen <sup>4</sup>	5,50
Saisonaler Salatteller der Saison mit Ei Haus-Joghurt-Dressing und Kräuterbaguette <sup>4</sup>	7,50

## HAUPTGÄNGE

### Salat „Deutscher Heinrich“

Großer hausmacher Salatteller mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und Kräuterbutter-Baguette <sup>4</sup>	12,90
---	-------

### Schnitzelparade - In der Pfanne goldbraun gebraten

Jägerschnitzel vom Schwein mit frischen Champignons und Sauce	15,50
Zwiebelschnitzel vom Schwein mit Schmorzwiebeln	15,50
Saftiges Hähnchen-Cordon bleu <sup>14</sup>	15,50

\*dazu servieren wir wahlweise Pommes Frites oder Bratkartoffeln und unseren frischen Beilagensalat<sup>2</sup>

<b>Zanderfilet auf der Haut gebraten</b>	18,90
Feines Zanderfilet auf der Haut gebraten, mit Dillkartoffeln und Gurkengemüse	

<b>„Wilscher Heidepfanne“</b>	21,90
-------------------------------	-------

In der Pfanne servieren wir drei verschiedene Steaks vom Schwein, Rind & Huhn,  
dazu frisches Saisongemüse, Champignons, Bratkartoffeln und Spiegelei<sup>2</sup>

<b>Flank Steak (250g) vom amerikanischem Weiderind oder wahlweise Argentinisches Rumpsteak (250g)</b>	24,90
---	-------

Saftiges Flank Steak nach Försterin Art mit hausgemachter Kräuterbutter  
Schmorzwiebeln, Champignons, einem gemischtem Salat und Bratkartoffeln<sup>2</sup>

\*ALLE Preise in EURO

### **Bock auf Currybock?**

Currybockwurst mit hausmacher Currysauce, dazu Pommes Frites und Majo<sup>2,3</sup> 7,90

**Unser berühmtes ½ Hähnchen, so knusprig wie nirgends** 9,90

½ Brathähnchen mit Pommes Frites, Ketchup, Majo  
(30 Minuten Zubereitungszeit)

**“Heideburger“** 9,90

220gr. Rinderhacksteak, Remouladensauce, Senf, hausgemachter BBQ Sauce,  
Gewürzgurke, Salat, Tomate und Zwiebelmarmelade

Portion Pommes Frites mit Ketchup, Majo 2,50

Portion Süßkartoffel Pommes mit Ketchup, Majo 3,50

**Hausgemachtes Sauerfleisch** 12,50

Sauerfleisch im Weckglas serviert, dazu eine feine Remouladensauce  
und Bratkartoffeln

**900Gramm Schweinshaxe!** 15,90

Knusprig gebratene Schweinshaxe dazu Senf, hausgemachtes Sauerkraut  
und Kartoffelklöße<sup>2,3</sup>  
(30 Minuten Zubereitungszeit)

## **FÜR UNSRERE KLEINEN GÄSTE**

Kartoffelpuffer mit Apfelmus 4,90

Hähnchen Nuggets mit Pommes Frites und Möhrensalat 6,90

Kinderschnitzel vom Schwein mit Gemüse und Pommes frites 8,50

## **DESSERT**

Bauernhofeis aus Ettenbüttel

### **Natürlich gut ...**

Das regionale Bauernhof-Eis wird mit Hilfe eines patentierten Verfahrens zu 100% aus hofeigener frischer Milch und frischem Rahm zubereitet. Bauernhof-Eis enthält keinerlei künstliche Aromen, keine künstlichen Binde- und Konservierungsmittel und auch keine Volumenverstärker.

**Sorten: Schokolade, Vanille, Erdbeersorbet, Saisonal: Spekulatius-Eis**

**Pro Kugel: 2,00**

**\*ALLE Preise in EURO**

# EMPFEHLUNGEN DER SAISON

„Man kann nicht gut denken, gut lieben, gut schlafen, wenn man nicht gut gegessen hat.“

Virginia Woolf, 1882-1941, britische Schriftstellerin und Verlegerin

Hausgemachte Steinpilzcremesuppe	6,50
Ravioli mit feiner Ricotta- und Spinatfüllung an Weißweinsauce und frisch gehobeltem Parmesan	13,90
Zarte Rinderroulade mit Rotweinsauce, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen	16,90
Deftige Grünkohlpfanne mit geräucherter Bregenwurst, Kasseler, loser Bregenwurst, Salzkartoffeln und Senf (die lose, ungeräucherte Bregenwurst ist eine regionale Spezialität)	14,50
Barbarie Entenbrust an eigener Sauce, hausgemachter Rotkohl, Kartoffelklöße und Bratapfel <sup>2,3</sup>	25,50
Zarter Braten vom Hirschkalb in Burgundersauce mit Mandelrosenkohl, Preiselbeeren und Kroketten	24,90
<b>DESSERT</b>	
Kaiserschmarrn mit Vanilleeis und Schlagsahne serviert mit heißen Kirschen	6,50

\*ALLE Preise in EURO